

お手入れカンタンで いつもキレイ

加熱調理や水仕事など、何かと過酷な環境にあるキッチン。

でも熱や衝撃、汚れに強くて、お手入れカンタンなら、いつもキレイをキープできます。

熱や衝撃に強く
うっかり直置きしても安心です



熱や衝撃に強い素材のため、350℃のフライパンを10分間放置しても、重さ198gの鋼球を1mの高さから落としても割れたり変色したりしない特性を備えています。(当社実験結果)※1、※2

汚れに強く
カンタンなお手入れで清潔に



調味料などの汚れが染み込みにくいので、毎日のお手入れは、水拭きだけで清潔さをキープ。油污れも中性洗剤でさっと落とせます。※3

ナイロンタワシで
キズが修復できます



細かいキズならナイロンタワシで、浅いキズならサンドペーパーでこすれば補修可能。長年の汚れも表面研磨でリニューアルできます。※4

カウンターから排水口まで
つるんと“一体形状”



カウンターからシンク、排水部分までつなぎ目のない一体形状。隙間や段差のないなめらかな形状なのでお手入れがカンタンです。

※1 長く美しくカウンターをお使いいただくために、日常での使用には鍋敷きをお使いください。

※2 L型タイプカウンターの場合、カウンター接合部および周辺に熱い鍋を直接置かないでください。接合部がひびわれたり、外れたりする場合があります。

※3 汚れがつきやすくなった時やリニューアルした後は、マーブルワックスを塗布してください。

※4 お手入れをした部分は、光の具合や見る角度により、ツヤムラが見える場合があります。